|  |  |
| --- | --- |
| **Aufgabe 1** | |
| Soll Beni das frische Brot essen? Welche Gründe dafür und dagegen werden im Film genannt? Was wird zu diesen Gründen gesagt? | |
|  | |
| Gründe dafür | * **Das Brot ist frisch und schmeckt gut.** * **Das alte Brot kann auch einem Pferd verfüttert werden.** |
| Bewertung der Gründe | * **Was ist mit den negativen Konsequenzen, dem erhöhten Ressourcenverbrauch?** * **Brot ist für Pferde keine gesunde Nahrung.** * **Das Pferd wird bereits gefüttert.** |

|  |  |
| --- | --- |
| Gründe dagegen | * **Traditionelle Hausregel: Man isst zuerst das alte Essen.** * **In Afrika hungern Menschen.** * **Es erhöht den Ressourcenverbrauch, und dies hat Konsequenzen für die Menschen heute (z.B. in Gegenden mit Wasserknappheit) und in Zukunft (Stichwort: Klimawandel).** * **Man möchte nicht ein Mensch sein, der sorglos mit dem Essen umgeht. Wer sorglos mit dem Essen umgeht, geht vermutlich auch sorglos mit anderen Gütern um.** |
| Bewertung der Gründe | * **Was ist der Grund hinter dieser Regel?** * **Das alte Brot in Benis Magen hilft keinem hungernden Menschen.** |

|  |
| --- |
| **Aufgabe 2** |
|  |
| Was ist «Food Waste»? |
| **«Food Waste» (deutsch: Lebensmittelverschwendung) ist ein Teil von «Food Loss» (deutsch: Lebensmittelverlust). Lebensmittelverlust ist der gesamte Verlust von essbaren Lebensmitteln. Beispiele: Wenn bei der Ernte einige Erdbeeren oder Trauben zerdrückt werden, wenn beim Transport eine Ladung Äpfel vom Lastwagen auf die Strasse fällt, oder wenn man eine verschimmelte Tomate wegwirft. Lebensmittelverschwendung ist nur der Teil des Lebensmittelverlustes, wenn sie ohne Verlust von gleichwertigen Gütern hätte verhindert werden können.** |

|  |
| --- |
| Wo entsteht «Food Waste»? |
| **Der Verlust von Lebensmitteln kann an verschiedenen Stellen im Warenkreislauf geschehen.**  **Zum Beispiel in der Produktion: Krumme Rüben, kleine Äpfel oder andere unförmige Früchte und Gemüse werden aussortiert und kommen gar nicht in die Läden, weil sie nicht gekauft werden.**  **Im Detailhandel werden viele Produkte nicht verkauft oder aussortiert. In den Bäckereien kommt das Brot, das bis zum Abend nicht verkauft wurde, am nächsten Tag nicht mehr ins Regal. Supermärkte müssen täglich abgelaufene Lebensmittel (Fleisch, Milchprodukte etc.) entsorgen.**  **In den Hausalten werden frische Produkte so lange nicht gegessen, bis sie nicht mehr geniessbar sind. Teller werden nicht leergegessen und die Reste danach entsorgt.**  **In der Gastronomie: Auch hier werden Teller nicht leergegessen und die Reste danach entsorgt. Auch werden viele Speisen vorproduziert. Werden sie dann nicht bestellt, müssen sie später entsorgt werden.** |

|  |
| --- |
| Wie kann man als Einzelner im Haushalt weniger Lebensmittel verschwenden? |
| **Nur so viel kaufen, wie man benötigt. Lebensmittel richtig lagern. Mahlzeiten richtig portionieren. Reste verwerten. Überschüssiges Essen mit Nachbarn und Freunden teilen.** |